

บรรณานุกรม

- กฤษฎากร บุตดาจันทร์ สวนิต จิรัฎฐิติกาล และ ศิระษา เจ็งสุขสวัสดิ์. (2549). การทำแห้งส้มโอด้วยวิธีออสโมซิส: โครงการวิจัยและนวัตกรรมเพื่อการถ่ายทอดเทคโนโลยีชุมชนฐานราก
เครือข่ายวิจัยภาคกลางตะวันออก. ภาควิชาเทคโนโลยีการออกแบบและผลิตเครื่องจักรกล
อุตสาหกรรมเกษตร คณะเทคโนโลยีและการจัดการอุตสาหกรรม สถาบันเทคโนโลยีพระ
จอมเกล้าพระนครเหนือ: ปราจันบุรี.
- กรมอนามัย. (2546). *ภาวะโภชนาการอาหารตามวัย*. วันที่สืบค้นข้อมูล 20 ตุลาคม 2555,
เข้าถึงได้จาก <http://110.164.64.133/nutrition/student.php>
- กรมอนามัย. (2546). *ปริมาณสารอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันสำหรับคนไทย*. วันที่สืบค้นข้อมูล
20 ตุลาคม 2555, เข้าถึงได้จาก [http://nutrition.anamai.moph.go.th
/temp/main/content.php?group=2](http://nutrition.anamai.moph.go.th/temp/main/content.php?group=2)
- กรมอนามัย. (2553). *นโยบายส่งเสริมให้ผลิตผลิตภัณฑ์เสริมไอโอดีนในผลิตภัณฑ์*. วันที่สืบค้น
ข้อมูล 21 ตุลาคม 2555, เข้าถึงได้จาก [www.mcot.net/site/content?id
=4ff673270b01dabf3c024c13](http://www.mcot.net/site/content?id=4ff673270b01dabf3c024c13)
- กองโภชนาการ กรมอนามัย. (2547). *ภาวะโลหิตจางจากการขาดเหล็ก*. วันที่สืบค้นข้อมูล
21 ตุลาคม 2555, เข้าถึงได้จาก [http://nutrition.anamai.moph.go.th
/temp/main/service.php](http://nutrition.anamai.moph.go.th/temp/main/service.php)
- กองโภชนาการ กรมอนามัย. (2552). *สถานการณ์ภาวะโภชนาการ ช่วงแผนพัฒนาฉบับที่ 10 พ.ศ.
2550-2554*. วันที่สืบค้นข้อมูล 20 ตุลาคม 2555, เข้าถึงได้จาก
nutrition.anamai.moph.go.th/temp/files/NuSitu%2053.doc
- กองโภชนาการ กรมอนามัย. (2542). *สถิติการขาดธาตุเหล็กและเป็นโรคโลหิตจางในปี 2540-2543*.
วันที่สืบค้นข้อมูล 21 ตุลาคม 2555, เข้าถึงได้จาก
<http://nutrition.anamai.moph.go.th/temp/main/service.php>
- กองโภชนาการ กรมอนามัย. (2555). *ประกาศ ปี'59 เด็กไทยพัฒนาการสมวัย ไอคิวเกิน*. อย. ข้า
เพื่อสื่อมวลชน. สธ. วันที่สืบค้นข้อมูล 21 ตุลาคม 2555, เข้าถึงได้จาก
news.mthai.com/politics-news/192238.html

- คำนวน ถิ่นพันธุ์ และวัชรพงษ์ ทองสีมา. (2533). การอบแห้งผลไม้ด้วยวิธี Osmotic. *วิศวกรรมสาร มก.*, 4(11), 85-106.
- จุฑามาศ นิวัฒน์. (2542). *การทำแห้งสับปรดด้วยวิธีออสโมซิสระบบต่อเนื่อง*. วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ชมพู ยิ้มโต. (2550). *การถนอมอาหาร*. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
- ณัฐกนต์ อัสวเกษมจิตร และปิยาภรณ์ หนูเสริม. (2551). *การศึกษาความคงตัวของยาเม็ดเสริมธาตุเหล็กในสภาวะการเก็บรักษาต่างๆ*. ภาควิชาเภสัชเคมี คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล.
- ธงชัย สันติวงษ์. (2535). อ้างถึงใน กาญจนา สุภานต์. (2538). *การพัฒนาอาหารว่างสำเร็จรูปจากผลไม้ไทยสำหรับเด็กวัยเรียน*. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต คณะพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏราชนครินทร์.
- นิตยา รัตนานนท์. (2549). *เคมีอาหาร*. (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
- นิรนาม. (2526). *อาหารเลี้ยงลูก*. โครงการหนังสือนานาชาติอาหาร. บริษัท อาเซียน โพรโมชัน จำกัด, กรุงเทพฯ. 264 น. อ้างถึงใน กาญจนา สุภานต์. (2538). *การพัฒนาอาหารว่างสำเร็จรูปจากผลไม้ไทยสำหรับเด็กวัยเรียน*. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ฤทธิไกร งามชุ่ม. (2547). อ้างถึงใน ศิวพร หงส์ทอง และจตุมา สอนดี. (2554). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์หามแดงกึ่งแห้งด้วยวิธีออสโมซิสร่วมกับการอบแห้งในสภาวะสุญญากาศ*. ปัญหาพิเศษ วิทยาศาสตร์บัณฑิต ภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร มหาวิทยาลัยบูรพา.
- พิมพ์ใจ มณีพันธ์. (2553). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์มะพร้าวกึ่งแห้งด้วยวิธีการดึงน้ำออกแบบออสโมซิสร่วมกับการอบแห้งโดยใช้ความร้อน*. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร มหาวิทยาลัยบูรพา.
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์. (2550). *วิธีการทำแห้งและเครื่องทำแห้ง*. วันที่สืบค้นข้อมูล 21 ตุลาคม 2555, เข้าถึงได้จาก
<http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/0277/dehydration>

- พีรยา โชติถนอม. (2551). การถ่ายโอนมวลสารระหว่างกระบวนการออสโมติก. *วารสารอาหาร*, 38(2), 105-112.
- ไพบูลย์ ธรรมรัตน์วาสิก. (2532). *กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร*. กรุงเทพฯ: โอ. เอส. พรินต์ติ้ง เฮ้าส์.
- อ้างอิงใน ศิวพร หงส์ทอง และจตุติมา สอนดี. (2554). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์หนามแดงกึ่งแห้งด้วยวิธีออสโมซิสร่วมกับการอบแห้งในสภาวะสุญญากาศ*. ปัญหาพิเศษ วิทยาศาสตร์บัณฑิต ภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร มหาวิทยาลัยบูรพา.
- เพ็ญขวัญ ชมปริดา และทัศนีย์ คชสีห์. (2541). อ้างถึงใน รองรัตน์ รัตนารธรรมวัฒน์. (2546). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวจากแป้งเผือก*. บัณฑิตวิทยาลัย เพื่อความสมบูรณ์แห่งปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ประสงค์ เทียนบุญ. (2546). อ้างถึงใน วัฒนา ซาติอภิศักดิ์. (2550). *ความต้องการสารอาหาร*. กรุงเทพฯ: เรือนแก้วการพิมพ์.
- รองรัตน์ รัตนารธรรมวัฒน์. (2546). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวจากแป้งเผือก*. บัณฑิตวิทยาลัย เพื่อความสมบูรณ์แห่งปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต คณะพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ลักขณา เหล่าไพบูลย์ และคณะ. (2540). ผลของวิธีการทำแห้งต่อปริมาณองค์ประกอบต่างๆในสาหร่ายเกลียวทอง. *วารสารวิจัย ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะเทคโนโลยี* มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- ลือชา วนรัตน์. (2536). ปัญหาโรคโลหิตจางจากการขาดธาตุเหล็ก และโรคคอกพอกจากการขาดไอโอดีนในประเทศไทย, น. 59-102. อ้างถึงใน อารี วัลยะเสรี, ประภาศรี ภูวเสถียร และประไพศรี ศิริจักรวาล (ผู้รวบรวม). *อาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ*. การประชุมวิชาการ “โภชนาการ 34”. ที. พี. พรินต์, กรุงเทพฯ.
- วันวิสา กระแสคุปต์. (2535). *การปรับปรุงคุณภาพของผลไม้อบแห้งด้วยการเคลือบก่อนการทำแห้งแบบออสโมซิส*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- วิทยา บุรณศิริ. (2555). 100 จุด. *แนวหน้า: โลกธุรกิจ/ภูมิภาค*, 33(11490), 15. วันที่สืบค้นข้อมูล 10 พฤศจิกายน 2555, เข้าถึงได้จาก <http://www.naewna.com/local/23321>

- วรรณรัตน์ ลีสุขสวัสดิ์ และคณะ. (2549). *ผลของการลวกต่อกิจกรรมของเอนไซม์พอลิฟีนอลออกซิเดสในมันฝรั่ง และผลของสารละลายซูโครสร่วมกับกรดซิตริกในการถนอมผลสดระหว่างการออสโมซิส*. การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 49 คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ศิริลักษณ์ สีนธวาลัย. (2533). *ทฤษฎีอาหาร เล่ม 2: หลักการถนอมอาหารและการควบคุมคุณภาพอาหาร*. (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 263 น.
- ศุภชัยไทยพาณิชย์ จำกัด. (2543). อ้างถึงใน รองรัตน์ รัตนารมวัฒน์. (2546). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวจากแป้งเผือก*. บัณฑิตวิทยาลัย เพื่อความสมบูรณ์แห่งปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ .
- สำนักงานอาหารและยา. (2552). *คู่มือการตรวจวิเคราะห์เพื่อเฝ้าระวังปริมาณไอโอดีนในเกลือบริโภค*. อ้างถึงใน AOAC. (1990). *Official Method of Analysis* (15th ed.). Arlington, Virginia, USA: The Association of official Analysis Chemists.
- สุปราณี มนุรักษ์ชินากร และคณะ. (2555). *โปรตีนในอาหาร เรื่อง การเกิดเจล (gelation)*. สำนักวิชาเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์. วันที่สืบค้นข้อมูล 20 มีนาคม 2556, เข้าถึงได้จาก http://nqf.agro.ku.ac.th/UP/courseware/supraanee/food-protein/_gelation.html
- สุภัทรา พงศ์ภราดร และ อัญชญา ประเทพ. (2553). *สาหร่ายลดโลกร้อน*. หน่วยวิจัยสาหร่ายและหญ้าทะเล มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ หาดใหญ่. วันที่สืบค้นข้อมูล 17 เมษายน 2556, เข้าถึงได้จาก <http://www.vcharkarn.com/varticle/41492>
- สุมาลี ดุลยอนุกิจ. (2548). *ผลของระดับความเข้มข้นต่างๆ ของไนโตรเจนและฟอสฟอรัสในสูตรอาหาร Zarrouk ต่อการเลี้ยงสาหร่ายเกลียวทอง*. วันที่สืบค้นข้อมูล 16 เมษายน 2556, เข้าถึงได้จาก http://web.ku.ac.th/nk40/nk/data/11/spi_wd8.html
- สุวรรณ วรสิงห์, ธวัช ศรีวิชัย, อรุณ ศรีอนันต์ และภาคภูมิ วงศ์แข็ง. (2552). *สัณฐานวิทยา การเลี้ยงและการนำมาใช้ประโยชน์ของสาหร่ายฝักกาดทะเล *Ulva rigida* C. Agargh, 1823*. เอกสารวิชาการฉบับที่ 1/2552. ศูนย์วิจัยและพัฒนาประมงชายฝั่ง จันทบุรี สำนักวิจัยและพัฒนาประมงชายฝั่ง กรมประมง.

- สุธีรา เลิศวุฒิกุล. (2540). อ้างถึงใน ศิวพร หงส์ทอง และจตุมา สอนดี. (2554). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์หนามแดงกึ่งแห้งด้วยวิธีออสโมซิสร่วมกับการอบแห้งในสภาวะสุญญากาศ*. ปัญหาพิเศษ วิทยาศาสตร์บัณฑิต ภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร มหาวิทยาลัยบูรพา.
- อนุสรณ์ แก่นทอง. (2555). *ประโยชน์ของสาหร่ายผักกาดทะเล (Sea Lettuce)*. วันที่สืบค้น 1 กันยายน 2555, เข้าถึงได้จาก http://www.nicaonline.com/index.php?option=com_content&view=article&id=522:-sea-lettuce&catid=39:2012-02-20-02-59-03&Itemid=121
- อิทธิสุนทร นันทกิจ. (2551). ค่าการนำไฟฟ้า อ้างถึงใน การพัฒนาผลิตภัณฑ์มะพร้าวกะทิกึ่งแห้งด้วยการทำแห้งวิธีออสโมซิสร่วมกับการอบแห้งโดยใช้ลมร้อน. ปัญหาพิเศษ วิทยาศาสตร์บัณฑิต ภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร มหาวิทยาลัยบูรพา.
- อ่อนรวี รัตนาพันธุ์. (2533). หลักการทำแห้งผลไม้ด้วยวิธีออสโมซิส. *อาหาร*, 20(4), 240-245.
- องค์การอาหารและยา. (2553). *อย. ประกาศ กำหนดข้อความบนฉลากของน้ำปลา น้ำเกลือปรุงรสอาหาร*. วันที่สืบค้น 1 กันยายน 2555, เข้าถึงได้จาก http://www.oryor.com/1556/index.php?option=com_k2&view=item&layout=item&id=19
- อรภรณ์ บัวหลวง. (2550). *การอบแห้งสาหร่ายเกลียวทองในระดับอุตสาหกรรมขนาดเล็ก*. วิทยานิพนธ์ วิศวกรรมศาสตรบัณฑิต ภาควิชาวิศวกรรมเคมี คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- AOAC. (1990). *Official Method of Analysis (15th ed.)*. Alington, Viyginia, USA: The Association of officail Analysis Chemists.
- AOAC 960.29. (1985). *การหาปริมาณโซเดียมโดยวิธี Mohr Method*. อ้างถึงใน *บทปฏิบัติการวิเคราะห์อาหาร*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา.
- AOAC. (2000). *Official Method of Analysis of A.O.A.C. international (17th ed.)*. The Association of officail Analysis Chemists: Gaithersburg.
- Azoubel, P. M., & Murr, F.E.X. (2003). *Optimisation of Osmotic Dehydration of Cashew Apple (Anacardium occidentale L.) in Sugar Solutions*. Department of Food Engineering. 56300-970 Petrolina, PE Brazil.

- Aleksandar, J., Julianna, G., Ljubinko, L., & Zoltan, Z. (2007). Osmotic dehydration of sugar beet in combined aqueous solutions of sucrose and sodium chloride. *Journal of Food Engineering*, 78, 47–51.
- Barrera, C., Betoret, N., & Fito, P. (2004). Ca^{2+} and Fe^{2+} influence on the osmotic dehydration kinetics of apple slices (var. Granny Smith). *Journal of Food Engineering*, 65, 9–14.
- Bogert, L.T., Briggs, G.M. & Calloway, D.H. (1973). *Nutrition and Physical Fitness*. 9th ed., W.B. Saunders Company, New York. 598 p. อ้างถึงใน กาญจนา สุภนต์. (2538). การพัฒนาอาหารว่างสำเร็จรูปจากผลไม้ไทยสำหรับเด็กวัยเรียน. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- Blendford, D.E. (1982). What is a snack ?. *Food Flavourings, Ingredients, Processing and Packagings*. 4(11), 30-37. อ้างถึงใน กาญจนา สุภนต์. (2538). การพัฒนาอาหารว่างสำเร็จรูปจากผลไม้ไทยสำหรับเด็กวัยเรียน. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิราขนครินทร์.
- Chafer, M., Gonzalez-Martinez, C., Fernandez, B., Perez, L. & Chiralt, A. (2003). Effect of blanching and vacuum pluse application on osmotic dehydration of pear. *Food science and technology/international*, 9(5), 321-328.
- Prom-u-thai, C., Fukai, S., Godwin, I. D., Rerkasen, B., & Huang, L. (2008). Iron-fortified parboiled rice – A novel solution to high iron density in rice-based diets. *Food Chemistry*, 110, 390–398.
- Cereal Institute. (1962). *Complete survey of the lowa breakfast studies*, p. 407. Cited by F.J. Stare and M. McWilliams, *Living Nutrition*. 3rd ed., John Wiley & sons, Inc., New York. 580 p.
- Dermesonlouoglou, E. K., Giannakourou, M. C., Taoukis, P. (2007). Stability of dehydrofrozen tomatoes pretreated with alternative osmotic solutes. *Journal of Food Engineering*, 78, 272–280.

- Derossi, A., Pilli, T. D., & Severini, C. (2010). Reduction in the pH of vegetables by vacuum impregnation: A study on pepper. *Journal of Food Engineering*, 99, 9–15.
- Derossi, A., Pilli, T. D., Penna, M. P. L. & Severini, C. (2011). pH reduction and vegetable tissue structure changes of zucchini slices during pulsed vacuum acidification. *Journal of Food Science and Technology*. 44, 1901-1907.
- Drummond, K.E. (1989). *Nutrition for the Foodservice Professional*. Van Nostrand Reinhold, New York. 450 p. อ้างถึงใน กาญจนา สุภนธ์. (2538). *การพัฒนาอาหารว่างสำเร็จรูปจากผลไม้ไทยสำหรับเด็กวัยเรียน*. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- Erba, M. L., Forni, E., & Colonello, A. (1994). Influence of sugar composition and air dehydration levels on the chemical-physical characteristics of osmodehydrofrozen fruit. *Food Chemistry*, 50, 69-73.
- Escobar, M. P., Gomez, F., Wadso, L., Najera, J. R., & Sjolholm, I. (2007). Effect of long-term storage and blanching pre-treatments on the osmotic dehydration kinetics of carrots (*Daucus carota* L. cv. Nerac). *Journal of Food Engineering*, 81, 313–317.
- Eskin. (1990). อ้างถึงใน ลักษณะ เหล่าไพบูลย์ และคณะ. (2540). *ผลของวิธีการทำแห้งต่อปริมาณองค์ประกอบต่างๆในสาหร่ายเกลียวทอง*. ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- Fito et al. (1995). Credit by Derossi et al. (2010). Reduction in the pH of vegetables by vacuum impregnation: A study on pepper. *Journal of Food Engineering*, 99, 9–15.
- Flink. (1975). Processing conditions for improved flavour quality of freeze-dried foods. อ้างถึงใน *การพัฒนาผลิตภัณฑ์มะพร้าวกะทิแห้งด้วยการทำแห้งวิธีออสโมซิส ร่วมกับการอบแห้งโดยใช้ลมร้อน*. ปัญหาพิเศษ วิทยาศาสตร์บัณฑิต ภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร มหาวิทยาลัยบูรพา.
- Guthrie, H.A. (1979). *Introduction Nutrition*. 4th ed., The C.V. Mosby Company, Missouri, U.S.A. 693 p. อ้างถึงใน กาญจนา สุภนธ์. (2538). *การพัฒนาอาหารว่าง*

สำเร็จรูปจากผลไม้ไทยสำหรับเด็กวัยเรียน. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต ภาควิชา
พัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

- Harris, N., Lazarides, Katsanidis, E., & Nickolaidis. A. (1995). Mass Transfer Kinetics during Osmotic Preconcentration Aiming at Minimal Solid Uptake. *Journal of Food Engineering*, 25 (1995), 151-166.
- Hu. (1999). Study on rough rice fissuring during inermittent drying. *Drying technology An international Journal*, 17, 1779-1793.
- Haro-Vicente, J.F., Martinez-Gracia, C., & Ros, G. (2006). Optimisation of in vitro measurement of available iron from different fortificants in citric fruit juices. *Food Chemistry*, 98, 639–648.
- Kowalska, H., Lenart, A., & Leszczyk, D. (2008). The effect of blanching and freezing on osmotic dehydration of pumpkin. *Journal of Food Engineering*, 86, 30–38.
- Lajallo & Lanfer. (1982). อ้างถึงใน ลักษณะ เหล่าไฟฟูลย์ และคณะ. (2540). ผลของวิธีการทำแห้งต่อปริมาณองค์ประกอบต่างๆในสายกล้วยทอง. *วารสารวิจัย. ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยขอนแก่น.*
- Lane & Enyon. (1849). *Determination of reducing sugar by Lane-Enyon method.* Retrieved November, 20, 2012, from e-book.ram.edu/ee-book/f/ft332-13-20.pdf
- Le Marguer, M. (1988). Osmotic dehydration: review and future directions. *Proceedings of the Symposium in Food Preservation Process. Brussels*, 283-309.
- Lerici, C. R., Pinnavaia, G., Rosa, M. D., & Bartolucci, L. (1985). Osmosis dehydration of fruit: influence of osmotic agents on drying behavior and product quality. *Journal of food science*, 50, 1217-1219.
- Manivannan, P., & Rajasimman, M. (2009). Optimization of Osmotic Dehydration of Radish in Sugar Solution. *Food Science Technology Department of*

Chemical Engineering, Annamalai University. Annamalai Nagar-608002, Tamil Nadu, India. 15 (6), 575 – 586.

- Marani, C.M., Agnelli, M.E., & Mascheroni, R.H. (2007). อ้างถึงใน Wichamanee Yuenyongputtakal. (2556). *Factors influencing on dewatering by osmotic dehydration of fruits and vegetables*. Department of Food Science, Faculty of Science, Burapha University
- Munro, N. (1957). How do snack affect total caloric intake of preschool children. *J. Amer. Diet. Assoc.* 33, 601. อ้างถึงใน กาญจนา สุภทนต์. (2538). การพัฒนาอาหารว่างสำเร็จรูปจากผลไม้ไทยสำหรับเด็กวัยเรียน. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- Padua et al. (2004). อ้างถึงใน สุวรรณ วรสิงค์ ,ธวัช ศรีวิชัย, อรุณ ศรีอนันต์ และภาคภูมิ วงศ์แข็ง. (2552). *ลัทธิฐานวิทยา การเลี้ยงและการนำมาใช้ประโยชน์ของสาหร่ายผักกาดทะเล *Ulva rigida* C. Agargh, 1823*. เอกสารวิชาการฉบับที่ 1/2552. ศูนย์วิจัยและพัฒนาประมงชายฝั่ง จันทบุรี สำนักวิจัยและพัฒนาประมงชายฝั่ง กรมประมง.
- Reilly & Man. (1989). อ้างถึงใน รongรัตน์ รัตนธรรมวัฒน์. (2546). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวจากแป้งเผือก*. บัณฑิตวิทยาลัย เพื่อความสมบูรณ์แห่งปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต คณะพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ .
- Rodriguez, T. V., Rojas, A. M., Campos, C. A., & Gerschenson, L. N. (2003). Effect of osmotic dehydration on the quality of air-dried Porphyra. *Lebensm.-Wiss. U.-Technol.*, 36, 415–422.
- Rózek, A., Achaerandio, I., Guell, C., Lopez, F., & Ferrando, M. (2009). Grape phenolic impregnation by osmotic treatment: influence of osmotic agent on mass transfer and product characteristics. *Journal of Food Engineering*, 94(1), 59–68.
- Rozek, A., Garcia-Perez, J. V., Lopez, F., Guell, C., & Ferrando, M. (2010). Infusion of grape phenolics into fruits and vegetable by osmotic treatment: Phenolic stability during air drying. *Journal of Food Engineering*.

- Sankat, C.K., Castaigne, F. & Maharaj, R. (1996). อ้างถึงใน Wichamanee Yuenyongputtakal. (2556). *Factors influencing on dewatering by osmotic dehydration of fruits and vegetables*. Department of Food Science, Faculty of Science, Burapha University.
- Saencom, S., Chiewchan, N., & Devahastin, S. (2011). Production of dried ivy gourd sheet as a health snack. *food and bioproducts processing*, 89, 414–421.
- Sacchetti & Dalla. (2001). Sucrose-salt combined effect on mass transfer kinetics and product acceptability: Study on apple osmosis treatment. *Journal of Food Engineering*, 49, 163–173.
- Sereno, Moreira & Martinez. (2001). Mass transfer coefficients during osmotic dehydration of apple in single and combined aqueous solutions of sugar and salt. *Journal of Food Engineering*, 47, 43-49.
- Sinthavalai, S. (1984). *Thai Snack Food : basic Information for product development factory of agro-industry*. Kasetsart University, Bangkok. 90 p.
- Stare, F.J., & M. McWilliams. (1981). *Living Nutrition*. 3rd ed., John Wiley & Sons, Inc., Canada. 580 p.
- Tettweiler, P. (1991). Snack food worldwide. *Food technol.* 45(2), 58-60. อ้างถึงใน กาญจนา สุภทนต์. (2538). *การพัฒนาอาหารว่างสำเร็จรูปจากผลไม้ไทยสำหรับเด็กวัยเรียน*. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏราชนครินทร์.
- Torreggiani. (1993). Osmosis dehydration in fruit and vegetable processing. *Food Research International*, 26, 59-69.
- Wei, Y., Shohaq, M. J., Ying, F., Yang, X., Wu, C., & Wang, Y. (2013). Effect of ferrous sulfate fortification in germinated brown rice on seed iron concentration and bioavailability. *Food Chemistry*, 138, 1952–1958.